

Menus du 29 / 8 au 21 / 10  
RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BASTIDONNE



- Légende :
- Produits Bio (Bio icon)
  - Produits Labellisés (Label icon)
  - Cuisiné maison (Chef icon)
  - Produits Pêche durable (Fish icon)
  - Produit Local (Local icon)
  - Dessert maison (Dessert icon)



Les repas sont élaborés sur place et nos viandes bovines sont française.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS A THEME : C'EST LA RENTREE !

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON (Bio)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE (Bio)
		CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE
		PETITS POIS	RIZ DE CAMARGUE IGP
		EDAM	CARRE FRAIS
		FRUITS DE SAISON	BATONNET DE GLACE

Repas Végétarien

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE (Bio)	TOMATES MOZZARELLA BASILIC	RILLETES DE SARDINES AU CITRON VERT MAISON	PETALE D'ENDIVE FARCIE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES MAISON
ROTI DE DINDE BASQUAISE	JOUE DE BOEUF CONFIT COCOTTE MAISON	GALETTES AUX HARICOTS ROUGES MAISON	COLOMBO DE POISSON MSC
PIPERADE BASQUAISE MAISON	POTATOES	POIREAUX BIO A LA CREME MAISON	RIZ DE CAMARGUE IGP
BUCHETTE DE CHEVRE	GOUDA	TOMME DE SAVOIE	BRIE
FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT AROMATISE	COOKIES DU CHEF	ABRICOT A LA CREME ANGLAISE

Repas végétarien

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE AU MAIS	MELON LOCAL	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI (Bio)
PILON DE POULET MARINE AUX HERBES	BOEUF BOURGUIGNON MAISON	DAHL DE LENTILLES	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON
COURGETTES SAUTEES	POMMES DE TERRE BIO ROTIES AU THYM (Bio)	RIZ BIO CREOLE (Bio)	BROCOLIS GRATINES MAISON
EDAM	BRIE	FROMAGE AOP	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AU SUCRE	FLAN AU CHOCOLAT	PASTIQUE

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
EFFILOCHE DE POIVRONS ET POIRES AUX EPICES MAISON	CAROTTES RAPEES, MAIS ET CIBOULETTE	SALADE VERTE LOCALE AUX CROUTONS	FRIAND AU FROMAGE
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES MAISON	SAUTE DE POULET COCO CURRY MAISON	BOULETTES DE BOEUF A LA NAPOLITAINE	MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
TORTIS BIO	RIZ BIO PILAF (Bio)	HARICOTS VERTS SAUTES	TOMATE ROTIE AUX HERBES MAISON
EDAM	COMTE AOP	TOMME NOIRE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON HVE	ANANAS GLOBAL GAP	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF	MOUSSE AU CHOCOLAT

Repas végétarien

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	OEUF DUR MIMOSA	COLESLAW
COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES ET PARMESAN AOP	ROTI DE VEAU VBF MARENGO	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE MAISON	FILET DE HOKI MSC SAUCE DIEPPOISE
ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON	COQUILLETES BIO (Bio)	FRITES	RATATOUILLE
EMMENTAL	TOMME NOIRE IGP	CAMEMBERT BIO (Bio)	TARTARE NATURE
FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON HVE	TARTE FEUILLETEE NORMANDE DU CHEF

Repas Végétarien

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
VELOUTE DE POTIRON BIO (Bio)	SALADE CRETOISE AU MAIS ET FETA AOP	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MUFFIN CHEVRE EPINARDS MAISON
TARTE PAILLASSON MAISON	SAUCE CARBONARA MAISON	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE MAISON	COEUR DE COLIN MSC EN CROUTE VERTE
RATATOUILLE	COQUILLETES BIO (Bio)	POMMES BIO VAPEUR (Bio)	GRATIN DE COURGE MAISON
TARTARE AIL ET FINES HERBES	EMMENTAL	KIRI	TOMME
POIRE AU SIROP	CREME AUX OEUFS A LA NOIX DE COCO DU CHEF	PRESEES DE POMMES CARAMELISEES	FRUIT DE SAISON BIO (Bio)

REPAS A THEME : FAIT MAISON, FAIT REGION

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
COEUR DE PALMIER	SALADE D'HARICOTS VERTS	TERRINE DE LEGUMES MAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ET AUX HERBES
ESCALOPE DE PORC AUX HERBES MAISON	OMELETTE AUX HERBES	MIJOTE DE BOEUF FACON GOULASH MAISON	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON
EPINARDS BIO (Bio)	POMMES DE TERRE BIO SAUTEES (Bio)	RIZ BIO (Bio)	TIAN DE LEGUMES MAISON
COULOMMIERS	GOUDA	MIMOLETTE	GOUDA
FRUIT DE SAISON HVE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT DU CHEF	CAKE MARBRE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO (Bio)

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
FEUILLETE AU POTIRON ET CHORIZO	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'AVOCATS SAUCE COCKTAIL	TABOULE DE QUINOA BIO A LA MANDARINE (Bio)
FRICASSE DE POULET AU FONDANT DE MENTHE	ROTI DE BOEUF BBC FACON ORLOFF	CHILI SIN CARNE DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS MAISON	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON
COURGETTES SAUTEES MAISON	FRITES	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF	CAROTTES VICHY MAISON
MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO (Bio)	SAINT PAULIN	CARRE FRAIS
PANCAKES ET PÂTE A TARTINER AUX HARICOTS ROUGES	FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT REGIONAL	FRUIT DE SAISON BIO (Bio)



L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.